

Sou ven irs



Le Grand Hôtel Cabourg est devenu mythique avec Marcel Proust, qui l'a si merveilleusement dépeint dans son œuvre, sous le nom de «Grand Hôtel de Balbec». Il aimait respirer l'air de la mer, écrire au calme et retrouver l'atmosphère de son enfance, à l'époque où il venait à Cabourg passer l'été avec sa grand-mère.

Marcel Proust

L'hôtel que Marcel Proust avait connu enfant s'appelait l'Hôtel de la Plage et avait été construit en 1862. En 1906, l'établissement fut détruit et reconstruit au même endroit et inauguré le 7 juillet 1907.

Marcel Proust y séjourna alors chaque été jusqu'en 1914.

LES COCKTAILS

COCKTAILS CHAMPAGNE (18cl) 23€

White Swann

Liqueur St Germain, citron et Champagne

Le cocktail incontournable des clients habitués...

Américano Royal

Le grand classique par excellence agrémenté de Champagne

Grand Hôtel Champagne

Cocktail emblématique à la mandarine

Normandiny

La poire et le caramel se retrouvent autour du champagne et du calvados Groult.

COCKTAILS SIGNATURES (18cl) 22€

Le jardin de Marcel

Un mariage de rhubarbe acidulée et de jus de poire avec une pointe de verveine au service du calvados Dupont

Libérateur

Le Rye Bulleit se mélange avec un sirop lapsang, une pointe de cidre de glace allongé de cidre

« L'Élixir Normand »

Cocktail réalisé par l'interprétation de l'équipe du bar pour le 75^{ème} anniversaire du débarquement en Normandie

L'union du calvados Groult et de la liqueur St Germain twistée par la fraîcheur du gingembre et de la pomme avec une pointe de citron vert

COCKTAILS « Short Drink » (9cl) 19€

Queen Leonore

La rencontre du Gin normand C'est Nous et du Pimm's avec la douceur du jus de framboise et sa touche de sirop d'orgeat et romarin

Oncle Sam

L'assemblage du Jack Daniel's avec le jus de citron et la liqueur de chambord

Maczek

La vodka Belvédère accompagnée d'une crème de pêche et de nectar de mangue et son sirop de fraise

COCKTAILS NORMANDS 19€

Mojidos (18cl)

Un grand classique à déguster à partir du Calvados Dupont

Dry martini (9cl)

Un Dry Martini autour du Gin « C'est Nous » distillé à Caen

COCKTAILS LONGS DRINKS (30cl) 19€

Cancha

Premier cocktail cubain au rhum Havana Club 7 ans créé au cours des années 1870

Abeja

Quand la tequila Patron rencontre le jus de fruits exotique relevé d'une touche de gingembre frais et ginger beer

Stavka

La vodka Grey Goose se marie à la liqueur de banane avec une touche de litchi et rhubarbe

Le « MISTER GINGER »

Cocktail créé à l'occasion des 10 ans de la Collection MGALLERY

Vodka Normande « C'est Nous », Jus de Mandarine, Cidre de Glace et Ginger Beer.

18€

COCKTAILS SANS ALCOOL (25cl) 12€

A.L.L

Jus d'ananas, jus de litchi, limonade

By Her

Jus de carotte, jus de citron, jus de tomate, sel au céleri

Lydia

Jus de rhubarbe, jus de framboise, jus de pomme, thé blanc

Virgin Colada

Jus d'ananas, noix de coco

NOS COCKTAILS BIO DETOX P.A.F (25cl) 12€

Confiance (Stimule l'organisme)

Citron, ananas, pomme, gingembre, curcuma

Force (tonifie le corps)

Pomme, betterave, citron, gingembre

Bonheur (Smoothie exotique)

Mangue, passion, pomme, cardamome, eau de coco

LES APÉRITIFS

ANISÉS (4cl)

Ricard	7€
Pastis 51	7€
Pernod	7€

VERMOUTHS RESERVA SPECIALE (6cl)

Martini Rubino	10€
Martini Ambrato	10€
Martini Bitter	10€

APÉRITIFS TRADITIONNELS (6cl)

Campari	9€
Suze	9€
Lillet Rosé	9€
Pimm's	9€
Porto Rouge Sandeman Ruby	9€
Porto Blanc Apetiv Sandeman	9€
Muscat	8€
Pommeau de Normandie	8€
Kir Normand (15cl)	8€
Kir Vin Blanc (15cl)	12€
Kir Royal (15cl)	18€

LE GRAND HÔTEL

Cabourg

Pour toute demande particulière,
Sylvain Audouard notre chef
barman
et son équipe
sont à votre disposition
pour réaliser vos cocktails favoris

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNES A LA COUPE (15cl)

Laurent-Perrier La Cuvée	19€
Laurent-Perrier Rosé	25€

CHAMPAGNES BLANC BRUT (75cl)

Laurent-Perrier La Cuvée	105€
Laurent-Perrier Millésimé 2008	153€
Perrier-Jouët Grand Brut	115€
Taittinger	95€
Veuve Clicquot Ponsardin	125€
Pommery Brut Royal	95€
Piper-Heidsieck Blanc de blancs	160€
Lanson Green Label Bio	130€

CHAMPAGNES ROSE BRUT (75cl)

Laurent-Perrier	138€
Piper-Heidsieck	160€
Veuve Clicquot Ponsardin	148€

NOS MAGNUMS (150cl)

Laurent-Perrier La Cuvée	195€
--------------------------	------

GRANDES CUVEES

Lanson Noble Cuvée 2000	165€
Laurent-Perrier Grand Siècle	300€
Dom Pérignon	300€
Krug Grande Cuvée	330€
Veuve Clicquot Grande Dame	350€
Piper Heidsieck Rare	325€
Laurent-Perrier Alexandra Rosé	370€
Perrier-Jouët Belle Epoque	375

DEJEUNER ET DINER

AU BAR

12h à 22h

LES ENTRÉES

Saumon mariné par nos soins **18**

Homemade marinated salmon

Soupe de saison ou gaspacho **14**

Soup of the day or gazpacho

Huîtres Spéciales de Normandie

Oysters from Normandy

6/9/12 pièces **19 /23 /27**

LES PLATS

L'onglet de bœuf Black Angus **27**

De "Olivier Metzger"

Prime cut of black angus beef

Le poisson du marché, légumes de saison **24**

Fish of the day served with vegetables

Pâtes Giuseppe Cocco, sauce tomate bio **18**

Pasta Giuseppe coco, organic tomato sauce

Club sandwich poulet, frites et salade **20**

Chicken club sandwich served with salad and French fries

Club sandwich saumon mariné, **22**

frites et salade

Marinated salmon club sandwich served with salad and French fries

Burger Normand **22**

Tomme de Clécy, bœuf Normand et lard, confit d'oignons

Normandy Burger

Tomme cheese from clecy, Normand beef, bacon crystalized onions

LES SALADES

La Caesar salade **21**

Salade romaine, œuf, lard et croûtons, parmesan

Classic Caesar salad

Roman salad, egg, bacon, croutons, parmesan cheese

La salade bien-être **19**

Boulgour et quinoa, feta, cerneaux de noix et avocat

Healthy salad

Boulgour and quinoa, feta cheese, nuts and avocado

FROMAGES ET DESSERTS 12

Sélection de fromages normands

Selection of cheese from Normandy

Mousse et compotée à l'abricot, cœur crème brûlée et romarin, amandes craquantes

Apricot mousse, rosemary crème brulee, crunchy almond

Notre macaron du jour

Macaroon of the day

L'assiette de fruits de saison

Mixed seasonal fruits

Café ou thé gourmand du Grand Hôtel

Grand Hôtel gourmet Coffee or Tea

La tarte de notre chef pâtissier

Our tart of the day

CARTE DU PETIT MARCEL

Jusqu'à 12 ans

Entrée 8 euros

Velouté de légumes Bio ou gaspacho de saison
Saumon mariné par nos soins et toasts

Plat 12 euros

Le suprême de volaille Label Rouge

La pêche du jour

Les pâtes du jour

En accompagnement : légumes, frites
ou « panaché »

Dessert 7 euros

(à choisir en début de repas)

Macaron du moment

Salade de fruits frais

La tarte du jour

La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous nos plats sont faits maison

LES WHISKIES

SCOTCH WHISKIES (4cl)

Johnnie Walker Red Label	12€
Johnnie Walker Black Label 12 ans	13€
Chivas 12 ans	13€
Monkey Shoulder	16€

AMERICAN & CANADIAN WHISKEY (4cl)

Jack Daniel's n°7	14€
Bulleit Bourbon	15€
Maker's Mark	16€
Canadian Club	14€
Bulleit Rye	15€

IRISH WHISKEY (4cl)

Jameson	13€
Bushmills Black Bush	13€

WHISKY JAPONAIS (4cl)

Tokinoka	14€
----------	-----

SINGLE MALTS (4cl)

Caol Ila (Islay)	16€
Ardbeg Ten (Islay)	16€
Lagavulin 16 ans (Islay)	16€
Ledaig 10 ans (Islay)	16€
Glengoyne 10 ans (Highlands)	16€
Dalwhinnie 15 ans (Highlands)	16€
Oban 14 ans (Highlands)	16€
Aberlour A'Bunadh (Highlands)	24€
Royal Brackla 12 ans (Highlands)	35€
Talisker Port Ruighe (Isle of Skye)	16€
Glenkinchie 12 ans (Lowlands)	16€
Cragganmore 12 ans (Speyside)	16€
Craigellachie 13 ans (Speyside)	16€

GINs (4cl)

Gordon's London Dry Gin	14€
Bombay Sapphire (Londres, notes épicées)	16€
Tanqueray Ten (Londres, notes d'agrumes)	16€
Hendrick's (Ecosse, parfumé à la rose)	16€
C'est Nous (gin normand parfumé à la pomme)	16€
Mare (Espagne, notes d'olives et de thym)	16€

TEQUILAS (4cl)

Don Julio Reposado	14€
Patron Silver	16€
Patron X.O Café	14€

VODKAS (4cl)

C'est Nous (France, Normandie)	15€
Cobalte (France, Champagne)	15€
Grey Goose (France, Charente)	15€
Belvedere (Pologne)	15€
Zubrowka (Pologne)	15€
Smirnoff Red (Russie)	14€

RHUMS (4cl)

AOC Martinique

Trois Rivières	18€
Trois Rivières Cuvée de l'Océan	18€
HSE VSOP	19€

Zacapa 23 ans (Guatemala)	18€
Zacapa XO (Guatemala)	23€

Angostura 7 ans (Trinidad)	18€
Chairman Réserve (Sainte Lucie)	18€
Santa Teresa (Venezuela)	19€

Havana Club 3 ans (Cuba)	14€
Havana Club 7 ans (Cuba)	16€
Pacto Navio (Cuba)	18€

Bacardi 4 ans (Puerto Rico)	14€
-----------------------------	-----

Cachaça Sagatiba (Brésil)	14€
---------------------------	-----

Accompagnement Alcools	4€
------------------------	----

Coca Cola, Perrier, Schweppes Tonic,
Jus de fruits aux choix

LES VINS

VINS BLANCS

Verre (15cl) Bouteille (75cl)

BOURGOGNE

Chablis

Domaine Jean Marc Brocard 12€ 55€

LOIRE

Sancerre 15€ 75€

« Le MD de Bourgeois »

PROVENCE

Côtes de Provence – Sainte Victoire

Château Coussin 12€ 60€

VINS ROUGES

Verre (15 cl) Bouteille (75cl)

BORDEAUX

Haut médoc

Demoiselle d'Haut Peyrat 10€ 48€

VALLEE DU RHÔNE

Crozes Hermitage

Domaine des Entrefaux 11€ 55€

VALLEE DE LA LOIRE

Chinon

Moulin à Tan 10€ 50€

VINS ROSÉS

Verre (15 cl) Bouteille (75cl)

PROVENCE

Côtes de Provence

La vie en rose 8€ 38€

EAUX MINÉRALES

Chateldon 9€

Perrier 33 cl 6€

Vittel 25 cl 4€

½ litre 75cl

Evian, Badoit 6€ 8€

Litre

San Pellegrino 6€ 8€

SODAS (33 cl)

Coca-Cola 8€

Coca-Cola Light 8€

Coca-Cola Zéro 8€

Orangina 8€

Limonade 8€

Sprite 8€

Fanta Orange 8€

Schweppes Agrumes (25cl) 8€

Ice Tea (25cl) 8€

San Bitter (10cl) 5€

Schweppes Heritage: 8€

Tonic (20cl)

Ginger Ale (20cl)

Pink Pepper (20cl)

Ginger beer (20cl)

BIÈRES (33cl)

Heineken 9€

Affligem 9€

Desperados 9€

1664 9€

Bière de l'Odon 9€

Bière de l'Odon Blanche 9€

Bière de l'Odon Pale ale 9€

Bière de l'Odon Ambrée 9€

Heineken 0.0 (sans alcool) 8€

DECOUVERTE

DES CIDRES ET POIRES

NORMANDS

Maison DUPONT

Cidre Bouché (33cl) 6€

Cidre Bouché (75cl) 21€

Cidre Triple (réalisé comme une bière) (75cl) 33€

Cidre Réserve (vieilli en fût calvados) (75cl) 36€

Cidre Colette (méthode champenoise) (75cl) 38€

Maison MAROIS

Cidre Jurassique (75cl) 33€

Cidre la Garenne (75cl) 32€

Maison PACORY

Poiré du Domfrontais (75cl) 18

NOTRE SÉLECTION DE CALVADOS

Maison Michel HUARD (4cl)

Millésime 1998	20€
Millésime 1989	24€
Millésime 1984	30€
Millésime 1972	42€

Sélection de CALVADOS PAYS D'AUGE (4cl)

Maison DUPONT

Dupont 12 ans d'âge	16€
Dupont Islay whisky cask	18€
Dupont 30 ans non réduit	28€
Dupont 1980	32€

Maison GROULT

8 ans d'âge	14€
Vénérable	26€
Réserve ancestrale	36€

Maison DROUIN

Millésime 1986	32€
Millésime 1964	48€

Maison APREVAL

Millésime 1980	26€
----------------	-----

Maison CAMUT

6 ans d'âge	16€
18 ans d'âge	22€
Réserve d'Adrien	38€

Sur la Route du CALVADOS DOMFRONTAIS (4cl)

Maison PACORY

Hors d'âge	14€
16 ans	16€

. COCKTAILS « fin de repas » (9cl) 19€

Belle Madeleine

*Jus d'ananas adouci par l'Amaretto
avec une touche de Calvados*

Black and White

*Vodka ,liqueur de café agrémenté de la douceur
de l'amande*

Cabourg Alexander

*De la crème fraîche normande, Calvados,
L'essence de Cabourg réunie dans un verre*

COCKTAILS CHAUDS (20cl) 16€

Palais Normand

Bénédictine, jus d'ananas, infusion

Irish Coffee

*Whiskey Irlandais, sucre de canne, café,
crème fraîche fouettée*

Normandy Coffee

*Calvados, sirop de caramel, café, crème
fraîche fouettée*

COGNACS ET ARMAGNACS (4cl)

Cognac Hennessy	15€
Cognac Hennessy XO	39€
Cognac Martell Cordon Bleu	25€
Cognac Bache Gabrielsen American Oak	16€
Cognac Bache Gabrielsen XO	28€
Armagnac Château Laubade VSOP	15€

EAUX DE VIE DE FRUITS (4cl)

Poire William's	14€
Framboise Sauvage	14€
Mirabelle	14€

LIQUEURS (6cl)

Amaretto, Liqueur Saint Germain	12€
Bailey's, Get 27, Get 31	12€
Cointreau, Mandarine Napoléon	12€
Grand Marnier Cordon Rouge	12€
Grand Marnier Louis Alexandre	14€
Marie Brizard, Midori	12€
Southern Comfort	12€

THÉS

7€

Ceylan (thé noir)
Earl Grey (thé noir)
Darjeeling (thé noir)
Quatre fruits rouges (thé noir)
Goût russe (thé noir)
Lapsang Souchang (thé de Chine fumé)
Yunnan (thé vert de Chine)
Jasmin (thé vert)
Menthe (thé vert)
Mélange Oriental (thé vert)
Passion Fleurs (thé blanc)
Rooibos (thé déthéiné)

INFUSIONS

7€

Camomille
Menthe Poivrée
Tilleul, Tilleul Menthe
Verveine, Verveine Menthe

CAFÉS Ily

Ristretto, Espresso, Décaféiné 5€
Double Espresso ou Décaféiné 9€
Cappuccino, Café au Lait 7€

GOÛTER PROUSTIEN

Une boisson chaude
Accompagnée de trois madeleines,
ou d'une pâtisserie du jour

16€

RECETTES GOURMANDES

Chocolat Traditionnel 8€
Chocolat ou Café Viennois 9€
Chocolat Viennois au caramel beurre salé 9€

JUS DE FRUITS

JUS DE FRUITS Alain Milliat (33cl)

Mandarine 8€
Litchi 8€
Ananas 8€
Fraise 8€
Mangue 8€
Pêche 8€
Tomate 8€
Framboise 8€
Raisin 8€
Fruit de la passion 8€
Poire d'automne 8€

JUS DE FRUITS de nos fermes locales (33cl)

100% pur jus de Pomme 8€

JUS DE FRUITS FRAIS (25cl)

Citron, Orange, Pamplemousse 8€



Le bar « La Belle Epoque »

Ouvert tous les jours

De 10h00 à 23h00

(Vendredi et Samedi jusqu'à Minuit)

Retrouvez-nous dans nos différents bars et restaurants



Détente et beauté du paysage
au bar « La promenade »
en juillet et aout



Le restaurant « Le Balbec » vous accueille
de 19h à 21h30 du mercredi au dimanche
ainsi que le samedi et dimanche midi
de 12h30 à 14h00